

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 24 maart 2023

MEDEDELINGEN

Let op: Prijs

In verband met de inkoop **prijsstijging van de eierdoosjes** zijn we helaas genoodzaakt onze prijs van een doosje eieren aan te passen.

M.i.v. 1 April betaalt u voor een doosje van **10 stuks € 4,05**

6 stuks € 2,55

Het loont dus om uw eigen doosje mee te nemen want de prijs van het ei zelf gaat NIET omhoog!

Lammetjes!!!



Het voorjaar is weer begonnen en daar horen natuurlijk lammetjes bij!! Begin maart zijn de eerste twee lammetjes geboren en de rest volgde kort daarna. We hebben nu in totaal twaalf lammetjes. Ze hebben eerst een aantal dagen op stal gestaan samen met hun moeder. Inmiddels staan ze in de wei en daar zijn ze voor iedereen te bewonderen. Wat leuk is om te weten, is dat dit Mergellandschapen zijn. Dit is een bedreigd ras. Mergellandschapen zijn groot, lang en slank en hebben een grote vacht met veel lange wol. Ook zijn Mergellandschapen hoorn loos en hebben ze een rustig en vriendelijk karakter. Ze worden graag aangehaald. Dat maakt deze schapen ook erg geschikt voor onze boerderij.

Openingstijden boerderijwinkel

Za/Zo	Gesloten
Ma/Di	13.00 – 16.30 uur
Wo/Do en Vr:	08.30 – 16.30 uur

SAMENSTELLING PAKKET WEEK

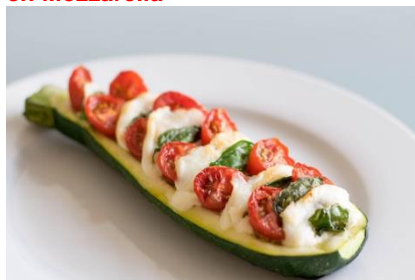
13

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Waspeen
2. Bindsla (little gem)
3. Rode kool
4. Courgette
5. Cherry tomaat tros

RECEPTEN

Gevulde Courgette met tomaatjes en Mozzarella



Ingrediënten: (2 pers.)

- 1 courgette
- 1 bol mozzarella
- bakje cherrytomaatjes
- 1 potje pesto
- 1 tl Italiaanse kruiden
- snuf peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de courgette doormidden en hol beide helften uit. Gebruik hiervoor simpelweg een lepel. Smeer een klein beetje pesto in de uitgeholde courgette. Snijd de cherrytomaatjes in kleine partjes en de mozzarella in dunne plakjes. Verdeel ook de cherrytomaatjes en de mozzarella over de courgette. Strooi tot slot wat Italiaanse kruiden en zout en peper over de groenten. Bak de courgettes circa 20 minuten in het midden van de oven.

Rodekool salade



Ingrediënten (4 pers.)

- 300 g winterpeen
- 500 g rodekool
- 2 tl karwijzaad
- 1 mandarijn
- 1 citroen
- 6 el mayonaise
- 50 g blanke rozijnen
- 25 g verse bieslook

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225 °C. Schil de winterpeen. Rasp de peen en kool grof in de keukenmachine. Doe in de ovenschaal, bestrooi met het karwijzaad en rooster ca. 10 min. in het midden van de oven. Pers ondertussen de mandarijn en citroen uit. Meng al het sap met de mayonaise tot een dressing en breng op smaak met peper en eventueel zout. Neem de ovenschaal uit de oven en schep de dressing en rozijnen erdoor. Laat 15 min. staan. Snijd de bieslook fijn, strooi over de salade en serveer.

WINKEL

Wilt u uw pakket een week overslaan?

Dat kan u melden via de website, via winkel@viermarken.nl of telefonisch op telnr. 053-4359572

Dinsdagklanten: Graag uw pakket afmelden voor donderdag.

Donderdagklanten: Graag uw pakket afmelden voor maandag.

Dit i.v.m. onze planning en eventuele inkoop.

De afzegging is pas officieel wanneer u van ons een bevestiging heeft ontvangen.

